



山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」とは

当コンテストは、農林水産業と食品製造業等との連携を図ることで、
マーケティングに基づく新たな価値を備え、
県内外で認知され、数多く購入してもらえる商品開発を促進するため、
県産農林水産物を原料として製造された
「山形ならではの」加工食品の優良事例を顕彰するコンテストです。
山形県産の農林水産物を使用したこだわりの加工食品を
皆様も、ぜひご賞味ください。

主催：やまがた食産業クラスター協議会

〒990-0041 山形市緑町一丁目9番30号 TEL:023-679-5081

共催：山形県、おいしい山形推進機構、

山形県米粉利用拡大プロジェクト推進協議会

※各商品の情報は、2025年9月1日時点のものです。



各商品の詳細は
こちらをご覧ください

山形県産の農林水産物を使用した ～こだわりの加工食品大集合！～



やまがた食産業クラスター協議会

<https://y-cluster.jp>

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
山形県知事賞
山形のうまいもの食品
大賞

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
主食部門
最優秀賞

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
パッケージ
デザイン賞

山形県知事賞
〈山形のうまいもの食品大賞〉
主食部門 最優秀賞、パッケージデザイン賞

■お問い合わせ先
株式会社清川屋
〒997-0011
鶴岡市宝田1-4-25
電話：0235-23-2111
FAX：0235-24-8666
<https://www.kiyokawayaco.jp/>
販売場所：清川屋各店、通信販売



ががちゃおこわ

山形県産食材にこだわった、だだちゃ豆農家さんの家庭に代々伝わる味を再現したおこわ。だだちゃ豆にとび魚のだしを効かせた深い味わいが特徴で、電子レンジで簡単に調理できます。「ががちゃ」は、鶴岡の方言で「お母さん」という意味。

¥660(税込)／1袋(200g)



だだちゃ豆に

とび魚のだしを効かせた

深い味わい

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」

山形県
農林水産部長賞

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」

果実加工品部門
最優秀賞

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」

やまがたフルーツ
150周年賞

山形県
農林水産部長賞
果実加工品部門 最優秀賞、やまがたフルーツ150周年賞

2種のさくらんぼと
自家生産

はえぬぎの米粉を使用



プレミアムさくらんぼ アイスクリーキ大福

美しい5層の断面が楽しめ、自家製さくらんぼコンフィとセミドライさくらんぼという2種の味わいでさくらんぼを堪能できるプレミアムさくらんぼスイーツです。

¥600(税込)／1箱(1個)

■お問い合わせ先
のら農園

〒999-3126
山形県上山市金生西1丁目10-31
電話：080-4185-0260
FAX：050-3385-4444
<https://noranouen.com/>

販売場所：オンラインストア

第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
畜水産加工品部門
最優秀賞

畜水産加工品部門 最優秀賞

72時間以上熟成した

こだわりの味



山形県産豚肉使用
熟成ウインナー

ヤマザワ指定の山形県産豚肉を使用するだけでなく、72時間以上の熟成にこだわることで、肉の旨味が増して美味しいウインナーになりました。

¥429(税込) / 1パック(170g)

■お問い合わせ先
株式会社ヤマザワ

〒990-0025

山形市あこや町3丁目8-9

電話: 023-631-2462

FAX: 023-642-3334

<https://yamazawa.co.jp/company/aboutus.html> 販売場所: ヤマザワ全店



第6回
山形のうまいもの
「ファインフードコンテスト」
惣菜部門
最優秀賞

惣菜部門 最優秀賞

花笠なめたけ

えのきの笠のみを使用した

贅沢な食感



「花笠」のように、えのきの笠のみを使用した贅沢ななめたけです。シャキシャキした菌ごたえと、つるつるとした食感が特徴で、やさしい美味しさに仕上げました。

¥680(税込) / 1瓶(100g)

■お問い合わせ先
有限会社鮭川えのきセンター

〒999-5203

最上郡鮭川村大字川口626

電話: 0233-55-3059

FAX: 0233-55-3009

<https://kinoko-kingdom.jp/>

販売場所: 新庄駅・産直等

第6回
山形のうまいもの
「フライングコンテスト」

菓子部門
最優秀賞

菓子部門

最優秀賞

庄内産のはえぬき米粉

100%使用



いろは蔵御用米
カステラ（初孫大吟醸）



庄内産のはえぬき米粉を100%使用して焼き上げたカステラに、初孫の純米大吟醸をたっぷり染み込ませた、華やかな味わいのカステラです。

¥980(税込)／1個(約190g)

■お問い合わせ先
カムコミュニケーションズ株式会社
〒998-0013
酒田市東泉町4-11-6
電話: 0234-28-8333
FAX: 0234-28-8335
<https://comeru.jp/>
販売場所: 酒田夢の倶楽

第6回
山形のうまいもの
「フライングコンテスト」

飲料・アルコール部門
最優秀賞

飲料・アルコール部門

最優秀賞

優豆生

優れた豆が生きている

大豆本来のおいしさ



「おから成分」も含めた大豆本来の豊富な栄養素がそのまま入っているため、優れた豆が生きている＝優豆生と名付けました。大豆のまろやかな風味をそのままに、保存料・防腐剤は加えておりません。主役でも脇役でも、それぞれの用途で活用いただけます。

¥230(税込)／1本(200ml)

■お問い合わせ先
障がい者支援施設
山形県リハビリセンター
〒990-2231
山形市大字大森385
電話: 023-686-3722
FAX: 023-686-3723
<https://y-sinsyokyo.com/>

販売場所: 山形県庁売店
山形県立中央病院売店
山形市役所売店

第6回
山形のうまいもの
「フライングコンテスト」
調味料・その他部門
最優秀賞

調味料・その他部門 最優秀賞

食材の味を

ぐんと引き立てます



食べるりんご酢
玉ねぎだれ



自社本格醸造りんご酢、丸大豆しょうゆ、白ワインに刻んだ玉ねぎを漬け込んでいます。りんご酢によって玉ねぎの風味がより感じられます。肉や野菜にかけること、メインの食材のお味をぐんと引き立て、さっぱりと召し上がっていただけます。

¥388(税込)／1パック(80g)

■お問い合わせ先
有限会社壽屋漬物道場
〒999-3737
東根市大字若木字七窪5555-14
電話：0237-48-1535
FAX：0237-48-1536
<https://www.akanehime.com>
販売場所：壽屋寿香蔵



主食部門
優秀賞

〈新杵屋×米沢牛黄木〉

牛肉どまん中一膳ご飯



山形新幹線開業にあわせて開発され、いまでは全国的に人気のある駅弁となった「牛肉どまん中弁当」を一膳サイズで再現した、新杵屋と米沢牛黄木のコラボレーション商品です。電子レンジで温めると出来たての牛肉どまん中弁当がご自宅でお楽しみいただけます。

¥918(税込)／1個(160g)

■お問い合わせ先
株式会社米沢牛黄木

〒992-0017
米沢市桜木町3-41
電話：0238-22-2241
FAX：0238-26-1129
<https://o-ki.co.jp/>
販売場所：米沢牛黄木総本店

畜水産
加工品部門
優秀賞

山形牛モモ味噌漬



高品質な山形牛のモモ肉を、地元老舗酒蔵の酒粕と山形県産大豆を使用した秘伝の味噌に漬け込みました。深い旨味が特徴です。

¥4,320(税込)／1箱(300g)



■お問い合わせ先
高橋畜産食肉株式会社

〒990-2211 山形市大字十文字1639
電話：023-664-1729
FAX：023-664-1629
<http://www.takahashi-chikusan.co.jp/>
販売場所：道の駅蔵王、Takahashi beef farm

惣菜部門
優秀賞

りんご酢のピクルス山形物語

山形名物菊とわらびのお漬物を本格醸造りんご酢に漬け込み、ピクルスを作りました。黄色い菊と薄ピンクの「もって菊」をあしらい、控えめな艶やかさを感じさせる山形版フラワーピクルスです。

¥432(税込)／1パック(80g)



■お問い合わせ先
有限会社壽屋漬物道場
〒999-3737 東根市大字若木字七窪5555-14
電話：0237-48-1535 FAX：0237-48-1536
<https://www.akanehime.com>
販売場所：壽屋寿香蔵

たべごろ果実(冷凍フルーツ)

山形県産の厳選フルーツをそれぞれ旬の時期に急速冷凍し、美味しさと鮮度を閉じ込めた贅沢な詰め合わせです。ぶどうやラ・フランス、さくらんぼなど、四季折々の味わいをいつでもお楽しみいただけます。

¥3,240(税込)／1箱(4種 各1袋)

4種セット

■お問い合わせ先
漆山果樹園

〒999-2213 南陽市松沢202-1
電話：0238-43-3739 FAX：0238-43-2511
<http://urushiyama.com>
販売場所：漆山果樹園直売所、オンラインショップ



果実
加工品部門
優秀賞

Kaki sand

自社で栽培している庄内柿を主な原材料とし、子どもから大人まで庄内柿を楽しめる商品となっています。

¥300(税込) / 1個(100g)



果実
加工品部門
優秀賞

■お問い合わせ先
株式会社 f e ふあーむ
〒997-0015 鶴岡市末広町29-11
電話・FAX: 0235-35-0227
<https://r.goope.jp/tefarm0560fe/>
販売場所: 自社店舗

菓子部門
優秀賞

山形県産落花生ジェラート

山形県産落花生を使用した濃厚なジェラートです。山形県金山町産の落花生と山形県米沢市産の生乳を使用。素材本来の味わいを最大限に引き出した濃厚な味わいが特徴です。

540円(税込) / 1個(100ml)



■お問い合わせ先
アールイーブランディング株式会社
〒990-0810 山形市馬見ヶ崎三丁目22-3
電話: 023-674-0659 FAX: 023-674-0679
<https://yamagata-rakkaseisha.com/>
販売場所: 山形落花生舎オンラインショップ

雪原 米焼酎

代々受け継がれてきた技で、自社精米の米を用いた純米酒を蒸留して生まれた焼酎。辛口の日本酒らしいキレを守りつつ、若手の感性が加わって、新しい一歩を踏み出した米焼酎です。

¥1,540(税込) / 1本(720ml)



飲料・
アルコール部門
優秀賞

■お問い合わせ先
古澤酒造株式会社
〒991-0023 寒河江市丸内3-5-7
電話: 0237-86-5322
FAX: 0237-86-0567
<https://furusawa.co.jp/>
販売場所: スーパー、酒販店

調味料・
その他部門
優秀賞

発酵さくらんぼドレッシング

山形県特産のさくらんぼを米麹で発酵させることにより、その甘みに発酵による酸味加わっています。酸味料や甘味料は加えず、さくらんぼの風味を活かしたドレッシングです。

¥300(税込) / 1瓶(125g)



■お問い合わせ先
東北農林専門職大学附属農林大学校
〒996-0052 新庄市大字角沢1366
電話: 0233-22-1528 FAX: 0233-23-3119
<https://tpuaf.ac.jp/college/>
販売場所: 農林大学校にお問い合わせください



お米の生地のおまん



たけのこ、しいたけ入りの肉餡を山形県産米の米粉の生地で包み、食べやすいサイズ感に仕上げた肉まんです。小麦の生地の肉まんを購入できない方々にも肉まんを楽しんでいただけます。

¥850(税込)／1袋(420g(6個入))

■お問い合わせ先
東北日本ハム株式会社
〒998-0104 酒田市広栄町3-1
電話:0234-31-3111 FAX:0234-31-2436
<https://www.tohoku-nh.co.jp/>
販売場所:日本ハムグループ通販サイト販売

庄内柿使用のステーキソース

庄内柿の甘味と渋みが旨味となるステーキソースです。お肉と合わせると甘味と深みがほどよく調和します。秋の色をモチーフに庄内柿をイメージしたデザインに仕上げました。

¥400(税込)／1瓶(210g)

■お問い合わせ先
東北農林専門職大学附属農林大学校
〒996-0052 新庄市大字角沢1366
電話:0233-22-1528 FAX:0233-23-3119
<https://tpuaf.ac.jp/college/>
販売場所:農林大学校にお問い合わせください



審査員
特別賞



第6回山形うまいもの「ファインフードコンテスト」

入賞商品

ががちゃおこわ	株式会社清川屋
プレミアムさくらんぼアイスクーキ大福	のら農園
山形県産豚肉使用熟成ウインナー	株式会社ヤマザワ
花笠なめたけ	有限会社鮭川えのきセンター
いろは蔵御用米カステラ(初孫大吟醸)	カムコミュニケーションズ株式会社
優豆生	障がい者支援施設山形県リハビリセンター
食べるりんご酢玉ねぎだれ	有限会社壽屋漬物道場
〈新杵屋×米沢牛黄木〉牛肉どまん中一膳ご飯	株式会社米沢牛黄木
山形牛モモ味噌漬	高橋畜産食肉株式会社
りんご酢のピクルス山形物語	有限会社壽屋漬物道場
たべごろ果実(冷凍フルーツ)4種セット	漆山果樹園
Kaki sand	株式会社feふぁーむ
山形県産落花生ジェラート	アールイーブランニング株式会社
雪原 米焼酎	古澤酒造株式会社
発酵さくらんぼドレッシング	東北農林専門職大学附属農林大学校
お米の生地の肉まん	東北日本ハム株式会社
庄内柿使用のステーキソース	東北農林専門職大学附属農林大学校

